

TARTAR DE ATÚN ROJO, AGUACATE TATEMADO Y SOPA DE MAÍZ



INGREDIENTES PARA 4 PAX

600 grs Atun rojo lomo
1 Ud. Aguacate
300 grs Maíz dulce
4 uds Jalapeño
200 grs Leche de coco
1 c/s Zumo de limón
Cilantro, Soja, Sal, Pimienta Y Aove

ELABORACIÓN

- Picamos el atún en dados pequeños. Mezclamos soja con un aove y un poco de zumo de limón, y marinamos el atún con este aliño unos minutos.
- Trituramos maíz con jalapeño, leche de coco y una cucharada sopera de zumo de limón. Ponemos a punto de sal y reservamos.
- El aguacate lo abrimos y sacamos trozos irregulares, los sopleteamos y reservamos.
- Colocamos el aguacate en el fondo del plato, el tartar a un lado y servimos la sopa de maíz con una jarrita.

